

Níscalos con hígado fresco de pato

48 Rovellones de pequeño tamaño
12 ajos
1 manojo de perejil
10g de pimentón dulce
30g de pan rallado
Sal, pimienta negra
100 ml de aceite de oliva virgen extra
300g de hígado fresco de pato extra

Elaboración:

Limpiar los níscalos. Poner un poco de aceite en una fuente y distribuir en ella los níscalos de manera q la parte inferior quede encima. Salpimentarlos. Pelar los ajos y picarlos finamente. Picar las hojas del perejil finamente. Mezclar los ajos, el perejil picado, el pimentón dulce y el pan rallado. Distribuir ello encima de los níscalos. Poner a cocer en el horno 5 minutos a 210 ° C. Cortar el hígado de pato en dados pequeños. Retire la fuente del horno y poner un dado de hígado encima de cada níscolo. Vuelva a poner en el horno y dejar cuecen 2 minutos más.